

## Brownie

### Ingrédients

3 œufs  
120 gr de cassonade  
100 gr de sucre  
90 gr de chocolat noir à 60% de cacao minimum  
150 gr de beurre  
40 gr de farine  
10 gr de cacao en poudre amer  
Noix, noix de Pécan, de macadamia pour décorer

### Déroulement

Préchauffer le four à 160°.  
Dans un saladier, fouetter les œufs avec les sucres.  
Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W en remuant de temps en temps). Incorporer au mélange œufs/sucre. Ajouter le cacao et la farine tamisés. Bien mélanger.  
Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de diamètre.  
Parsemer de noix ou autre et enfourner pendant 20 à 25 minutes.  
Laisser refroidir

## Gâteau moelleux à la rhubarbe

### Ingrédients

180g de farine  
1 grosse càc de levure chimique  
1 pincée de sel  
210g de sucre  
100g de beurre  
1 œuf  
1/2 cc d'extrait de vanille  
125 mL de lait  
200g de rhubarbe (+ 1cs de sucre)

### Déroulement

Beurrer le moule à tarte d'environ 25 cm de diamètre et préchauffez le four à 180°C.  
Mélangez la farine, la levure et le sel d'un côté.

De l'autre, fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir une crème qui blanchisse. Ajoutez-y l'œuf, la vanille, et mélangez de nouveau.

Ajoutez le mélange farine-levure-sel puis le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Versez cette pâte dans le moule.

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en morceaux de 5 cm.

Disposez en cercle les branches de rhubarbe dans la pâte et saupoudrez le tout d'un peu de sucre.

Enfournez 10 minutes à 180°C, puis baissez la température à 150°C et laissez cuire 40 minutes environ.

Version Thermomix

Beurre+ sucre dans le bol, 2mn/37°/vit2

Ajouter œuf, vanille, farine, levure, sel, lait

2mn/Vit3,5

## **Cake poires & chocolat aux noisettes**

### **Ingrédients**

125 g de poudre de noisettes

110 g de farine

1/2 sachet de levure

100 g de beurre mou

60 g de sucre roux + 40 g de sucre en poudre

2 œufs

2 poires

100 g de pépites de chocolat

### **Déroulement**

Mélanger du bout des doigts le beurre mou avec la farine, la levure et la poudre de noisettes.

Ajouter le sucre en poudre et le sucre roux et les œufs, mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une consistance homogène.

Peler les poires, les tailler en petits dés et les ajouter à la pâte, avec également les pépites de chocolat.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné s'il n'est pas en silicone et laisser cuire 50 minutes.